



## KATALOG ZNANJA

### 1. Ime modula: PREDELAVA SADJA, ZELENJAVE IN OLJARIC (SVO)

### 2. Usmerjevalni cilji:

#### Dijak bo zmožen:

- načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- varovati zdravje in okolje,
- komunicirati s sodelavci in strankami,
- vzdrževati higieno prostorov, opreme in naprav
- skrbeti za prevzem, skladiščenje in pripravo surovin rastlinskega izvora za predelavo,
- opravljati rutinska dela v predelavi sadja, vrtnin in oljaric
- predelovati surovine rastlinskega izvora v higiensko neoporečne polizdelke in izdelke,
- pakirati in skladiščiti izdelke.

### 3. Poklicne kompetence:

- Pomaga pri skladiščenju sadja in vrtnin
- Pomaga pri predelavi sadja in vrtnin
- Pomaga pri predelavi oljaric

### 4. Operativni cilji:



INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zna razdeliti vrste sadja in vrtnin glede na botanično zgradbo,</li><li>- pozna osnovne kemijske, fizikalne in senzorične lastnosti sadja in vrtnin,</li><li>- pozna parametre kakovosti sadja in vrtnin in njihov pomen za nadaljnjo obdelavo,</li><li>- pozna vrste skladišč za sadje in vrtnine, opremo in naprave v skladiščih ter skladiščno embalažo,</li><li>- spozna embalažne materiale in njihove lastnosti</li><li>- pozna načine in pogoje skladiščenja sadja in vrtnin</li><li>- pozna načine vzdrževanja higiene skladiščnih prostorov.</li><li>- razume pomen higiene za kakovost izdelka in pozna načine vzdrževanja osebne higiene, higiene prostorov in naprav za kakovost izdelka,</li><li>- seznaneni se s higiensko varnostnimi predpisi pri ravnanju s surovinami, pripomočki, opremo in napravami pri predelavi sadja in vrtnin</li><li>- pozna skupine izdelkov iz sadja in vrtnin ter osnovne postopke predelave v te izdelke,</li><li>- seznaneni se z načini konzerviranja sadja in vrtnin in njihovimi konzervirajočimi učinki</li><li>- pozna osnovne in pomožne surovine v predelavi sadja in vrtnin ter pozna pogoje skladiščenja teh surovin,</li><li>- pozna postopke priprave sadja in vrtnin na predelavo,</li><li>- pozna pripomočke in naprave za pripravo, obdelavo in predelavo sadja in vrtnin,</li><li>- seznaneni se z embalažnimi materiali in načini pakiranja izdelkov iz sadja in vrtnin,</li><li>- pozna pogoje skladiščenja izdelkov.</li><li>- našteje rastlinske in živalske maščobe,</li><li>- spozna kemijske in fizikalne lastnosti maščob,</li><li>- spozna surovine za pridobivanje olj in njihove lastnosti,</li><li>- spozna postopke priprave oljnic na predelavo,</li><li>- spozna načine pridobivanja olj,</li><li>- seznaneni se s postopki rafinacije olja</li><li>- seznaneni se z embalažnimi materiali in načini polnjenja olja,</li><li>- pozna pogoje skladiščenja olja.</li></ul>	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prepozna vrste sadja in vrtnin,</li><li>- razvrsti surovino glede na kategorijo, zrelost in zdravstveno stanje,</li><li>- pomaga pri sprejemu surovine v skladišče,</li><li>- po navodilih spremlja skladiščenje surovine, jo sortira in pakira,</li><li>- vzdržuje higieno skladiščnih prostorov in opreme.</li><li>- po navodilih pripravi osnovne in pomožne surovine na predelavo,</li><li>- po navodilih pripravi embalažo, ustrezne pripomočke in naprave za predelavo sadja in vrtnin,</li><li>- po navodilih izvaja rutinska dela v posameznih fazah predelave sadja in vrtnin,</li><li>- spremlja skladiščenje izdelkov,</li><li>- vzdržuje higieno prostorov, strojev in naprav.</li><li>- pomaga pri pripravi oljnic na predelavo,</li><li>- sodeluje pri pridobivanju olja,</li><li>- pomaga pri postopkih rafinacije olja,</li><li>- embalira in skladišči olja,</li><li>- vzdržuje higieno prostorov, strojev in naprav</li></ul>